仕様

品番		CFD-C550
定格電圧		交流100V 50-60Hz
消費電力		350W
炊飯容量（L）	全がゆ	0.045～0.27 （0.25合～1.5合）
	五分がゆ	0.045～0.135（0.25合～0.75合）
	白米	0.09～0.36 （0.5合～2合）
	玄米	0.09～0.36 （0.5合～2合）
外形寸法（約）cm	幅	22.0
	奥行	23.6
	高さ	22.1
質量（約）kg		1.3
コードの長さ（約）m		1.2

愛情点検 長年ご使用のマイコンおかゆ鍋の点検を！



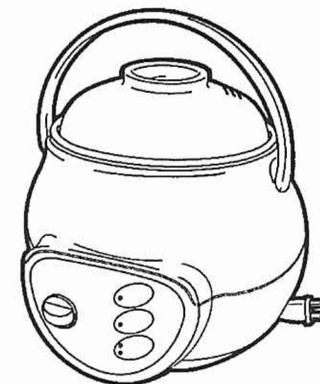
こんな症状はありませんか

- ●電源コードやプラグが異常に熱くなる。
- ●自動的に切れないときがある。
- ●異常な臭いや音がする。
- ●触ると電気を感じる。
- ●その他の異常か故障がある。

▶ 使用を中止し、故障や事故防止のために必ず販売店に点検をご相談ください。

TIGER タイガー魔法瓶

タイガーマイコンおかゆ鍋 CFD-C



上手に使って上手に節電

取扱説明書

もくじ

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになったあとは、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。万一ご使用中にわからないことや不具合が生じたとき、必ずお役に立ちます。

ご購入年月日	年 月 日
ご購入店名	TEL （ ）

日本国内100V専用（定格100V以外の電源では使用できません。）

安全上のご注意

※ご使用前に、この「安全上のご注意」、「ご注意とお願い」（3、4ページ）をよくお読みの上、正しくお使いください。
※ここに示した注意事項は、製品を安全に正しくお使いいただき、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。また注意事項は、危害や損害の大きさと切迫の程度を明示するために、誤った取り扱いをすると生じることが想定される内容を、「危険」「警告」「注意」の3つに区分しています。いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ず守ってください。

⚠警告：誤った取り扱いをしたとき、使用者が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。
⚠注意：誤った取り扱いをしたとき、使用者が傷害を負う可能性及び物的損害のみの発生が想定される内容。

絵表示の例

△記号は、危険・警告・注意を促す内容があることを告げるものです。
図の中に具体的な注意内容（左図の場合は感電注意）が描かれています。

⦸記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
図の中や近傍に具体的な禁止内容（左図の場合は分解禁止）が描かれています。

●記号は、行為を強制したり、指示したりする内容を告げるものです。
図の中に具体的な指示内容（左図の場合は差し込みプラグをコンセントから抜いてください）が描かれています。

※お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

⚠警告

- ●改造はしないでください。修理技術者以外の人は分解したり、修理をしないでください。火災・感電・けがの原因となります。修理はお買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーの最寄りの支店、営業所にご相談ください。
- ●差し込みプラグは、刃及び刃の取付面にほこりが付着している場合は、よく拭いてください。そうしない場合、火災の原因になります。
- ●定格15A以上のコンセントを単独で使ってください。
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。
- ●水につけたり、水をかけたりしないでください。
ショート・感電の恐れがあります。
- ●子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わないでください。
やけど・感電・けがをする恐れがあります。
- ●本体を傾けたり、ゆすったり、すべらせないでください。また、大きくゆすって持ち運ばないでください。湯が流れでてやけどの恐れがあります。

⚠警告

- ●電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しないでください。感電・ショート・発火の原因になります。
- ●電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引張ったり、ねじったり、たばねたりしないでください。また、重い物を載せたり、挟み込んだりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。
- ●交流100V以外では、使用しないでください。
火災・感電の原因になります。

⚠注意

- ●差し込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って引き抜いてください。そうしない場合、感電やショートして発火することがあります。
- ●水のかかるところや、火気の近くでは使用しないでください。
感電や漏電の原因になります。
- ●専用内なべ以外は、使用しないでください。
過熱、異常動作の原因になります。
- ●不安定な場所や熱に弱い敷物の上では、使用しないでください。
火災の原因となります。
- ●不安定な置き場所には置かないでください。
転倒すると熱湯がこぼれやけどの恐れがあります。
- ●使用時以外は、差し込みプラグをコンセントから抜いてください。
そうしない場合、けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。
- ●使用中や使用直後は高温部に触れないでください。
高温ですのでやけどの原因になります。

ご注意とお願い（ご使用前に必ずお読みください。）

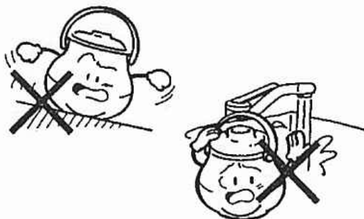
火災・感電・やけど・故障などを防ぐため、つぎのことは必ず守ってください。

使用場所

⚠注意

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
●火災の原因になります。

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
●感電や漏電の原因になります。



使用前

⚠警告

定格15A以上のコンセントを単独で使う
●他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

（15A以上 単独で）

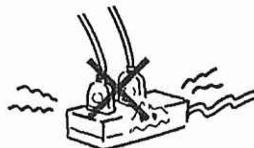
交流100Ｖ以外では使用しない
●火災・感電の原因になります。

電源コードや差し込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
●感電・ショート・発火の原因になります。

こげついたごはんつぶや米つぶは取りのぞいて
●うまく炊けなかったり、故障の原因になります。



タコ足配線はしない
●火災の原因になります。



使用中

⚠注意

使用中や使用直後は高温部に触れない
●高温ですのでやけどの原因になります。



フキンなどをかけない
●ふきこぼれや本体・ふたの変形・変色の原因になります。



使用後

⚠警告

水につけたり、水をかけたりしない
●ショート・感電のおそれがあります。



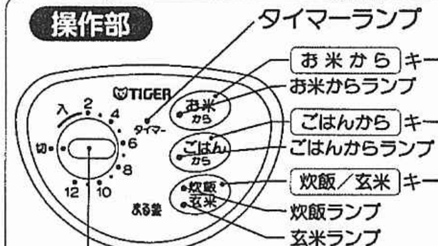
取扱いはていねいに
●落としたり、強い衝撃を加えると、故障の原因になります。



内なべのフッ素加工面を傷めないために…
●おたま、しゃもじは樹脂製のものか木製のものを使用してください。
●内なべの目盛やフッ素加工面は、食品衛生上安全です。
●ご使用中、色むらができることがありますが、調理物や人体には影響ありません。
●内なべが変形したり、腐食したりした場合は、お近くのタイガー製品販売店でお買い求めください。



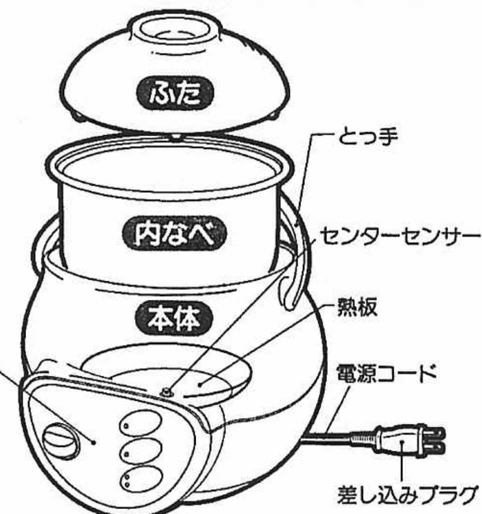
各部のなまえとはたらき



●タイマー予約時、タイマーつまみはセットした位置から動きませんが、タイマーの機能は正しくはたらいています。



お使いにならない時は電源コードは底部に巻きとっておけます。





おかゆを炊く手順（お米から炊く場合）

1 お米をはかる

付属の計量カップすりきり
1カップで約0.18L（約1合）



2 お米を内なべ以外の容器で洗う

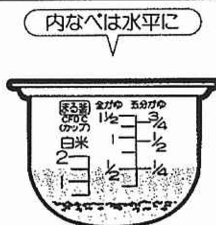


●内なべで洗米すると、フッ素樹脂加工面の傷つきや底面のへこみなどの原因になり、うまく炊けなくなることがあります。

3 内なべに移し、水加減をする

●例えば、付属の計量カップで1/2カップの全がゆを炊くときは、「全がゆ」の「1/2」の目盛まで水を入れます。

内なべは水平に



●米1/2カップの炊きあがりの量は全がゆで茶碗約2～3杯分、五分がゆで茶碗約5～6杯分に相当します。

4 内なべを本体にセットし、ふたをする

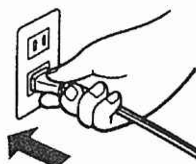
●内なべをかるく左右に回してきっちりとセットします。



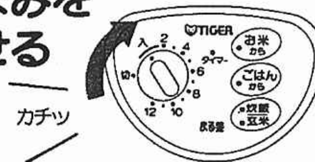
センターセンサー、熱板の上に何もないことを確認してください。

●セットする前に、内なべの外側に水滴や異物がついていたら、乾いた布でふき取ります。
●炊飯ぶたは使用しないでください。炊飯ぶたをしておかゆを炊くと、ふきこぼれるおそれがあります。

5 差し込みプラグをコンセントに差し込む



6 タイマーつまみを「入」に合わせる

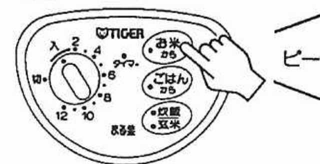


●本体が熱い場合（センターセンサーが50℃以上）、電源を入れると自動的に お米から ランプが点灯し、おかゆを炊き始めます。その場合は、本体を冷ましてから操作をやりなおしてください。

7 お米から キーを押す

お米から ランプが点灯し、ブザーが〝ピー〟と鳴ります。

セット完了！



●炊飯中に、マイコン制御のために「カチカチ」と音がしますが、異常ではありません。
●内なべの外側がぬれていると、炊飯中の加熱により「水のはじける大きな音」がすることがありますが、異常ではありません。

8 炊きあがり

●ブザーが鳴ってお知らせします。
● お米から ランプが点滅にかわり、加熱が終了します。
●保温機能はありません。

●マイコン制御のとろ火で炊きますので、勢いのよい沸とうはしません。
●炊飯後はふたのつまみが熱くなりますのでご注意ください。

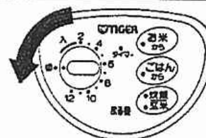
9 軽くかきまぜる



●おかゆは時間がたつと、のり状になりますので早めにお召しあがりください。

10 使用後は

1 タイマーつまみを「切」にもどします。



2 プラグ本体を持って差し込みプラグを抜きます。



⚠注意

電源コードを持たずに必ず先端の差し込みプラグを持って抜いてください。そうしない場合、感電やショートして発火することがあります。

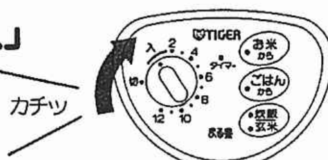
おかゆを炊く手順（ごはんから炊く場合）

1 分量のごはんと水を内なべに入れる

	全がゆ			五分がゆ	
ごはんの量	100g	200g	300g	100g	200g
水の量	1½カップ	2⅓カップ	3⅙カップ	2⅚カップ	4カップ

●水の量は付属の計量カップで計量してください。
●ごはん100gの炊きあがりの量は全がゆで茶碗約1～2杯分、五分がゆで茶碗約3～4杯分です。

2 タイマーつまみを「入」に合わせる

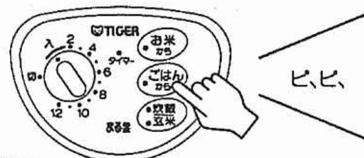


3 ごはんから キーを押す

ごはんから ランプが点灯し、ブザーが"ピ、ピ、"と鳴ります。

セット完了！

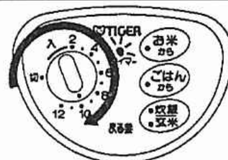
この後は、「お米から炊く場合」の8、9、10を参照してください。



タイマーを使用して炊く手順

●ごはんからのタイマー炊飯は、しないでください。ごはんが腐敗するおそれがあります。

1 炊きあがりまでの時間を逆算してタイマーつまみを合わせる



●現在時刻から炊きあがり希望時刻まで何時間あるかを求め、タイマーつまみをその時間の数字に合わせます。
●タイマーランプが点滅します。
●夏場はお米の腐敗をさけるため、長時間のタイマーセットはひかえてください。

例えば ●現在時刻が 午後9時
●炊きあがり希望時刻が 午前7時
の場合、この間が10時間なので、タイマーつまみを10の目盛に合わせます。

2 お米から キーを押す

●お米から ランプが点滅し、タイマーランプが点灯にかわります。



●タイマー予約時、タイマーつまみはセットした位置から動きませんが、タイマーの機能は正しくはたらいています。

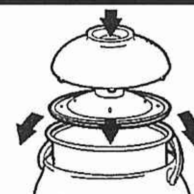
※炊飯中はタイマーつまみにふれないでください。誤ってふれた場合はセットをもう一度最初からやり直してください。

白米・玄米を炊く手順

1～3は「おかゆを炊く手順(5～6ページ)」を参照してください。

4 内なべ、炊飯ぶた、ふたをセットする

●内なべをかるく左右に回してきっちりとセットします。



●セットする前に、内なべの外側に水滴や異物がついていたら、乾いた布でふき取ります。

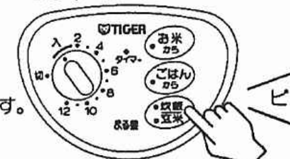
5 差し込みプラグをコンセントに差し込む

6 タイマーつまみを「入」に合わせる

7 炊飯／玄米 キーを押す

●炊飯ランプが点灯します。

玄米を炊く場合は…
炊飯／玄米 キーを2回押します。
●玄米ランプが点灯します。



8 炊きあがり⇨ほぐす

●ブザーが鳴ってお知らせします。
●保温機能はありません。
●炊飯直後は炊飯ぶたのつまみが熱くなりますのでやけどにご注意ください。



●炊きあがったら、必ずごはん全体をほぐしてください。そのままにしておきますと、ごはんが固まったり、べたついたりします。

9 使用後は

「おかゆを炊く手順(6ページ)」を参照してください。

●タイマー炊飯する場合は、7ページ「タイマーを使用して炊く場合」を参照してください。

炊飯量を確認してください

●選択するメニューによって最大炊飯量が異なります。
最大炊飯量（白米・2カップまで、玄米・2カップまで）より多く炊くと、ふきこぼれたりうまく炊けなかったりします。

水加減を確認してください

●炊くメニューに合った内なべの目盛に合わせて水加減をしてください。
●白米の炊き込みごはんは白米の目盛に、玄米の炊き込みごはんは玄米の目盛に合わせてください。
●炊き込みごはんを炊く場合は、具を入れすぎないでください。
うまく炊けない場合があります。

メニューガイド

■ご注意

- ○最大炊飯量よりも多く炊かないでください。
- ○具を加えるものは、米の上にのせます。
- ○具の種類によってはふきこぼれやすいものがあります。ふきこぼれそうになったら、ふたをとってください。
- ○塩は必ず炊き上がってから加えてください。
- ○このメニューガイドで使用している計量カップは1カップ0.18L、大さじ1杯は15ml、小さじ1杯は5mlです。

■炊飯容量

白がゆ	全がゆ	¼カップ～1½カップ
	五分がゆ	¼カップ～¾カップ
白がゆ以外		¼カップ～1カップ
白米・玄米		½カップ～2カップ
炊込み		½カップ～1カップ

■炊飯時間の目安

お米から炊く場合	60～80分
ごはんから炊く場合	50～65分
白米	40～55分
玄米	80～95分

●炊飯時間は、具の種類や量、水温、水かげん、電圧などにより多少変わります。

七草がゆ



材料（茶碗約2～3杯分）

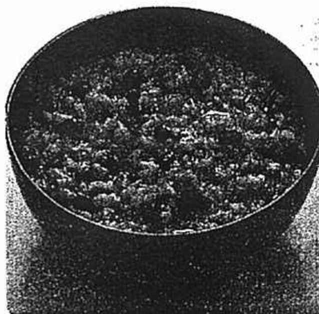
米 ……………1/2カップ
塩……………………少々
七草(ごぎょう・はこべら・ほとけのざ・すずな・すずしろ・せり・なずな)……約100g

作り方

①米は洗って内なべに入れ、全がゆの目盛½まで水を入れて、[お米から] キーで炊きます。
②七草はさっとゆで、水にさらして、かたく絞り、細かく刻みます。
③炊き上がったら、②と塩を入れて、軽く混ぜ合わせます。

※七草のかわりに春菊・小松菜などの青菜を入れてもよいでしょう。

あずきがゆ



材料（茶碗約2～3杯分）

米 ……………………1/2カップ
あずき……………………30g
塩……………………………少々

作り方

①あずきは洗って鍋に入れ、かぶるくらいの水を加え一度沸とうさせて煮汁を捨てます。さらに、水を加えて沸とうしてから弱火で10分ほどゆで、あずきと煮汁を別々にしてさましておきます。
②米は洗って内なべに入れ、あずきの煮汁を加え、全がゆの目盛½よりも少し多めに水を加えてあずきをのせ、[お米から] キーで炊きます。
③炊き上がったら塩を加えて、軽く混ぜ合わせます。

いもがゆ



材料（茶碗約2～3杯分）

米 ……………………1/2カップ
さつまいも ……………100g
塩…………………………少々

作り方

①さつまいもは皮をむいて1㎝角に切り、水にさらしてから水気を切ります。
②米は洗って内なべに入れ、全がゆの目盛½まで水を入れて①のさつまいもをのせ、[お米から] キーで炊きます。
③炊き上がったら、塩を加えて、軽く混ぜ合わせます。

スープがゆ



材料（茶碗約2～3杯分）

米 ……………………1/2カップ
鶏肉(細切り)……………70g
ねぎ(斜め切り) …………1/2本
固型スープ ………………1/2個

作り方

①米は洗って内なべに入れ、全がゆの目盛½まで水を入れて、くだいた固形スープの素を入れ、よく混ぜ合わせ [お米から] キーで炊きます。
②鶏肉は熱湯で2～3分ゆでておきます。
③炊き上がったら②とねぎを入れ、軽く混ぜ合わせます。

ハムとグリンピースのリゾット



材料（茶碗約3～4杯分）

米 ……………………1/2カップ
玉ねぎ(みじん切り)………50g
ハム(1㎝角切り)…………30g
冷凍グリンピース…………30g
バター………………大さじ1杯
固型スープ ………………1/2コ
卵…………………………1コ
粉チーズ……………大さじ2杯
塩・こしょう………………少々

作り方

①米は洗ってザルに上げ約30分おいておきます。
②フライパンにバターをとかし、玉ねぎをしんなりするまで炒め、①を加えてすき透るまで炒めます。
③②を内なべに入れ、水2¾カップ(495ml)とくだいた固形スープの素を入れてよくかき混ぜてからハムとグリンピースをのせて、[お米から] キーで炊きます。
④溶いた卵に粉チーズを混ぜ合わせ、炊き上がった③に流し込みふたをして、約2分間むらした後、軽く混ぜ合わせ、塩・こしょうで味を調えます。

五目野菜雑炊



材料（茶碗約３～４杯分）

ごはん……………………150g
にんじん（せん切り）　｝
生しいたけ（〃）　　　｝各30g
ゆでたけのこ（〃）　　｝
みつば（2㎝位に切る）｝各適宜
のり　　　　　　　　　｝
卵…………………………1コ
だし汁………２カップ（360ml）
塩…………………小さじ2/3杯
薄口しょうゆ……小さじ1/2杯

作り方

①ごはんは洗ってザルにあげて水をよく切ってから内なべに入れます。
②①にだし汁・塩・薄口しょうゆを入れ、よくかき混ぜてから、にんじん・生しいたけ・ゆでたけのこをのせて［ごはんから］キーで炊きます。
③炊きあがったら溶いた卵を流し入れ、みつばをのせてふたをし、約２分間むらします。
④軽く混ぜ合わせ、器に盛り、もみのりを散らします。

トマトとツナの雑炊



材料（茶碗約３～４杯分）

ごはん……………………150g
ツナ………………小１缶（80g）
トマト水煮………………150g
グリーンアスパラガス……２本
マッシュルーム……………40g
固型スープ………………1/2個
塩・こしょう………………少々
バジル………………………少々

作り方

①ごはんは洗ってザルにあげ、水をよく切ってから内なべに入れます。
②トマトの水煮は約１㎝角に切り、飾り用を少しとっておきます。
③グリーンアスパラガスは根元の皮をむきはかまをとって約２㎝長さに切ります。
④マッシュルームはうす切りにします。
⑤①に水１½カップ（270ml）とくだいた固型スープを入れてよくかき混ぜてから、油を切ったツナ、②、③、④をのせて［ごはんから］キーで炊きます。
⑥炊き上がったら塩、こしょうで味をととのえ、器に盛って飾り用のトマトをのせバジルをふりかけます。

五目とりめし



材料（茶碗約２～３杯分）

米………………………１カップ
鶏肉（そぎ切り）……………25g
ごぼう（ささがき）…………10g
干ししいたけ（もどして
　せん切り）…………小１枚分
油揚げ（熱湯で油抜きをして
　せん切り）……………1/4枚分
にんじん（せん切り）………15g
みつば（２㎝に切る）………10g

［調味料］
酒…………………………大さじ2/3
しょうゆ…………………大さじ2/3
塩……………………………少々

作り方

①米は洗って内なべに入れ、ひたひたの水を加えて30分おいておきます。
②①に調味料、しいたけのもどし汁を加え、白米の目盛１まで水を加えてよく混ぜ合わせます。
③②にみつば以外の具をのせ、［炊飯／玄米］キーを１回押して炊飯します。
④炊きあがったら、みつばをのせふたをし、10分ほどおき、全体をふんわりと混ぜ合わせます。

干しむきえびとこんぶの炊き込み玄米ごはん



材料（茶碗約２～３杯分）

玄米……………………１カップ
干しむきえび………………10g
こんぶ（さっと洗って
　細かく切る）…………４㎝分

［調味料］
塩……………………………少々
しょうゆ……………小さじ１弱
酒…………………………大さじ2/3

作り方

①干しむきえびはさっと洗い、ぬるま湯につけてもどし、足を取ります。もどし汁はとっておきます。
②玄米は洗って内なべに入れ、えびのもどし汁と調味料を加え、玄米の目盛１まで水を加えてよく混ぜ合わせます。
③②に干しむきえびとこんぶをのせ、［炊飯／玄米］キーを２回押して炊飯します。
④炊きあがったらそのまま10分ほどおき、全体をふんわりと混ぜ合わせます。

お手入れの方法



台所用合成洗剤以外は使わないで



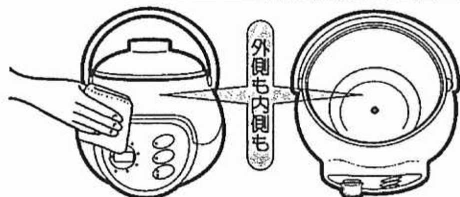
●内なべ・ふたなどは、いつも清潔にしてください。
不充分ですと、腐食やにおいの原因になります。

本 体

固くしぼった布で、汚れをふきとります。

⚠警告

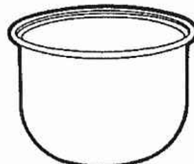

水につけたり、水をかけたりしないでください。ショート・感電のおそれがあります。



内なべ

柔らかいスポンジで洗った後、水分をふきとります。

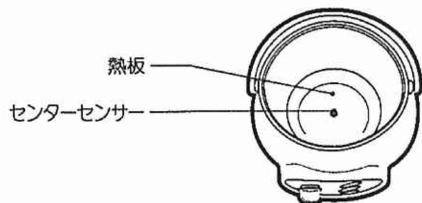
●内なべに食器類などを入れて洗わないでください。



熱板・センターセンサー

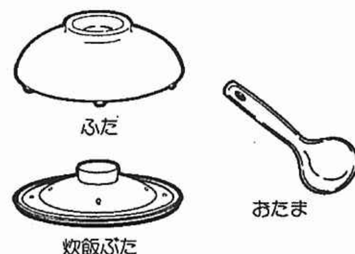
米粒などの異物があれば取り除きます。

●取れにくい場合は、市販のサンドペーパー(320番程度)で軽くこすり、固くしぼった布でふきとってください。



ふた・炊飯ぶた・おたま

柔らかいスポンジで洗った後、水分をふきとります。



停電があったとき

こんな時停電になったら	再び通電されると
タイマーセット中	タイマーセットが解除されます。
炊飯中(内なべの温度が50℃未満のとき)	炊飯セットが解除されます。
炊飯中(内なべの温度が50℃以上のとき)	お米から ランプが点灯し、おかゆの炊飯を開始します。*

*白米、玄米の炊飯中でも、おかゆ炊飯に切り替わりますので、ご注意ください。

故障かな？と思ったら

●下記の点検をしてもなお不具合の場合
●本体に水や米が入ってしまった場合
↓
お買い上げの販売店にご相談ください。

⚠警告


改造しないでください。修理技術者以外の人は分解したり、修理をしないでください。修理に不備があると発火したり、異常動作してけがをすることがあります。

このような場合 ＼ 原因		キーを押し忘れた	内なべの裏・熱板に異物がついている	内なべの底が凸凹になっている	お米や具の量・水加減をまちがえた	充分洗米しなかった	かきまぜなかった ほぐさなかった	停電があった	タイマーセットの仕方が適切でなかった	ごはんを炊く時に炊飯ぶたをセットしなかった	おかゆを炊く時に炊飯ぶたをセットした
ごはん・おかゆが	固すぎる・シンがある		●	●	●		●			●	
	柔らかすぎる		●		●		●				●
	炊けていなかった	●						●	●	●	
	のり状になる				●			●	●		
炊きあがりの時間が長くかかる				●	●			●			
ふきこぼれる					●	●					●
こびりつく					●						
おこげがキツネ色以上になる			●	●	●	●					
参照ページ		6	3·5	5	5·7~12	5	6·8	13	7	8	5

※プラスチック部品の一部に筋状及び波状の箇所が見える場合がありますが、これはウエルドライン及びフローマーク(樹脂成形時に発生する線状及び波状の跡)で、ご使用上の品質に支障はございません。

保証・サービスについて

※故障かな？と思ったらまず「故障かな？と思ったら」(上記)をご覧になり、お調べください。
それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 **保証書の内容のご確認と保存のお願い**
保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保存してください。

2 **保証期間はお買い上げの日から一年間です。**(消耗部品は除きます。)
保証書の記載内容に基づき、お買い上げの販売店が修理いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 **修理を依頼されるとき**
保証期間内 ……おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。
保証期間を過ぎているとき ……まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
① 製品名　② 品番　③ 製品の状況(できるだけくわしく)

4 **当社はこのマイコンおかゆ鍋の補修用性能部品(この製品の機能を維持するために必要な部品)を生産打ち切り後6年間保有しています。**

5 **その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーの最寄りの支店、営業所(裏表紙参照)へご連絡ください。**

本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。